



Forno elettrico statico modulare

Composizione a 2 camere di cottura

serieP elettrico è costituito da una o più camere di cottura e da una eventuale cella di lievitazione o supporto. Il piano di cottura del forno è realizzato in pietra refrattaria, che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia. In alternativa alla pietra refrattaria è possibile richiedere la superficie bugnata, particolarmente indicata per le cotture bakery abbinandola alla vaporiera (su richiesta). La camera di cottura è disponibile in due altezze da 18 o 30 cm. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze del cielo e della platea è indipendente. Lo sportello del forno è a battente incernierato in basso con vetro di cristallo temperato per controllare il grado di cottura del prodotto. Il supporto è costituito da una struttura in metallo verniciato, mentre la struttura della cella di lievitazione è d'acciaio inox ed è dotata di termostato per il riscaldamento. La cella di lievitazione raggiunge una temperatura massima di 65°C (149°F), mentre la temperatura massima della camera di cottura è di 450°C (842°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Rilievo continuo delle temperature in camera di cottura tramite termocoppia
- Evacuazione vapori tramite valvola manuale

COSTRUZIONE

- Struttura frontale in lamiera d'acciaio inox piegata
- Pannelli laterali in lamiera verniciata
- Cappa in acciaio inox
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Sportello in acciaio inox, vetro temprato
- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Doppia illuminazione alogena
- Isolamento termico in lana di roccia

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Cella di lievitazione con ruote altezza 800mm
- Supporto con ruote altezza 600, 800, 950mm
- Cella con umidificatore 250W
- Vaporiera
- Anello distanziatore 300mm
- Piano di cottura in pietra refrattaria, lamiera bugnata
- Guide porta teglie aggiuntive per cella e supporto
- Motore per aspirazione vapori cappa 500m3/h
- Cappa autocondensante
- Cappa frontless

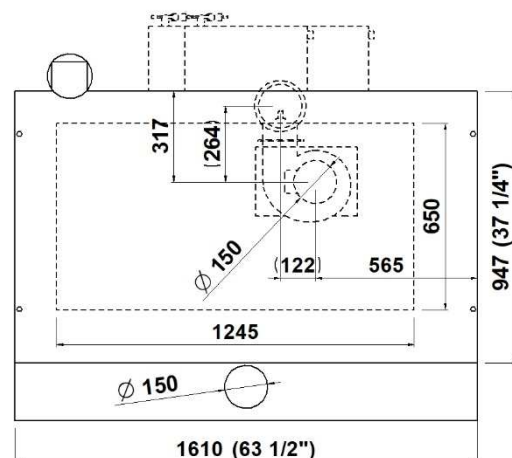
DIMENSIONI INTERNE CAMERA

Altezza interna	180-300mm
Profondità interna	650mm
Larghezza interna	1245mm
Superf. tot. cottura	0,8m ²

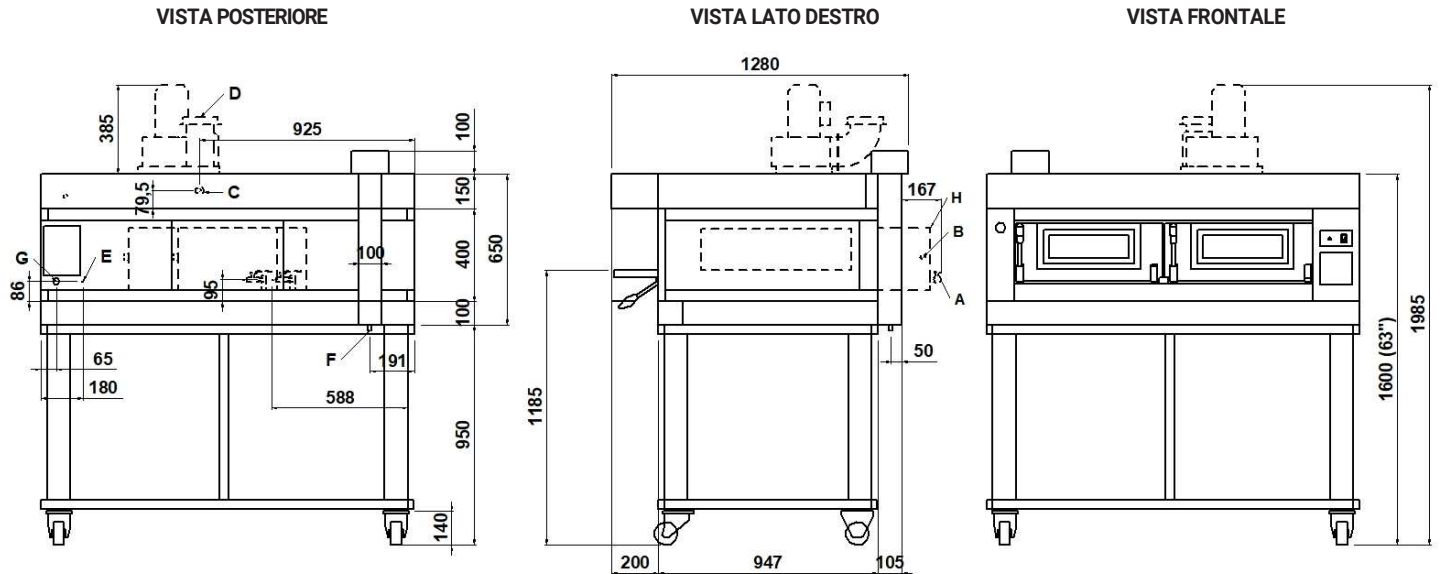
DOTAZIONE STANDARD

- 20 programmi personalizzabili
- Timer
- Economizzatore
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura

VISTA DALL'ALTO



1 camera altezza 18cm
(assemblato con supporto 950mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa cappa	D Ø150 scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa camera	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	650mm
Profondità est.	947mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	237kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	3
Pizze diametro 300mm	8
Pizze diametro 450mm	2

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	900mm
Profondità	1452mm
Larghezza	1810mm
Peso	(237+50)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	1850mm
Peso max	(328+60)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

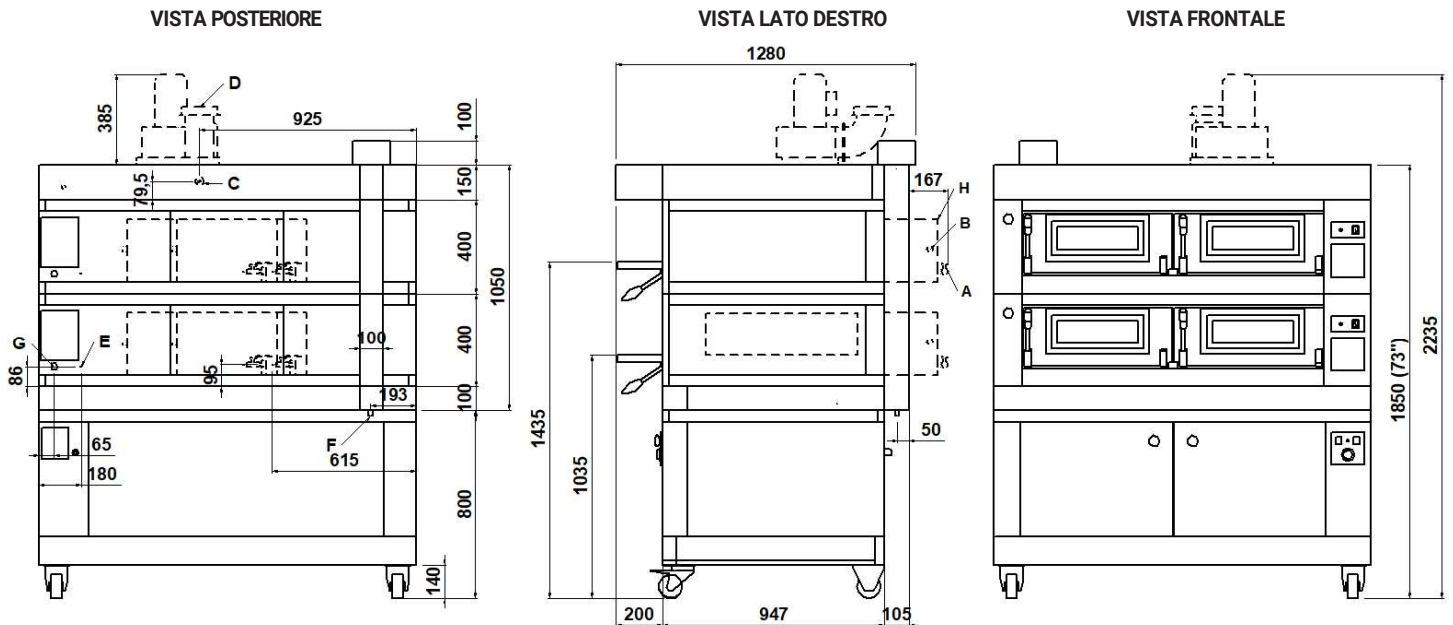
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	8,6kW
*Cons. medio orario	4,3kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 18cm

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1050mm
Profondità est.	947mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	398kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	16
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1300mm
Profondità	1452mm
Larghezza	1810mm
Peso	(398+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2250mm
Peso max	(489+70)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

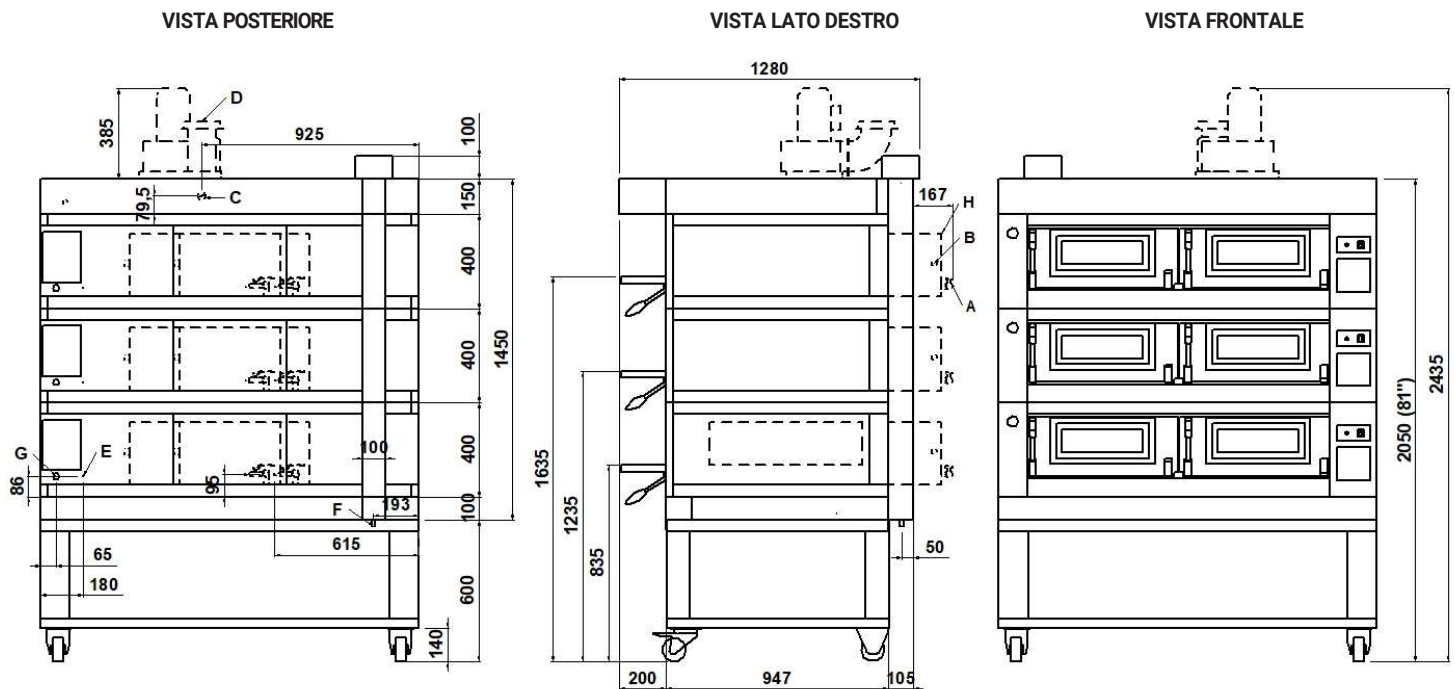
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	17,2kW
*Cons. medio orario	8,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 18cm

(assemblato con supporto 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1450mm
Profondità est.	947mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	559kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	9
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1700mm
Profondità	1452mm
Larghezza	1810mm
Peso	(559+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2650mm
Peso max	(650+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

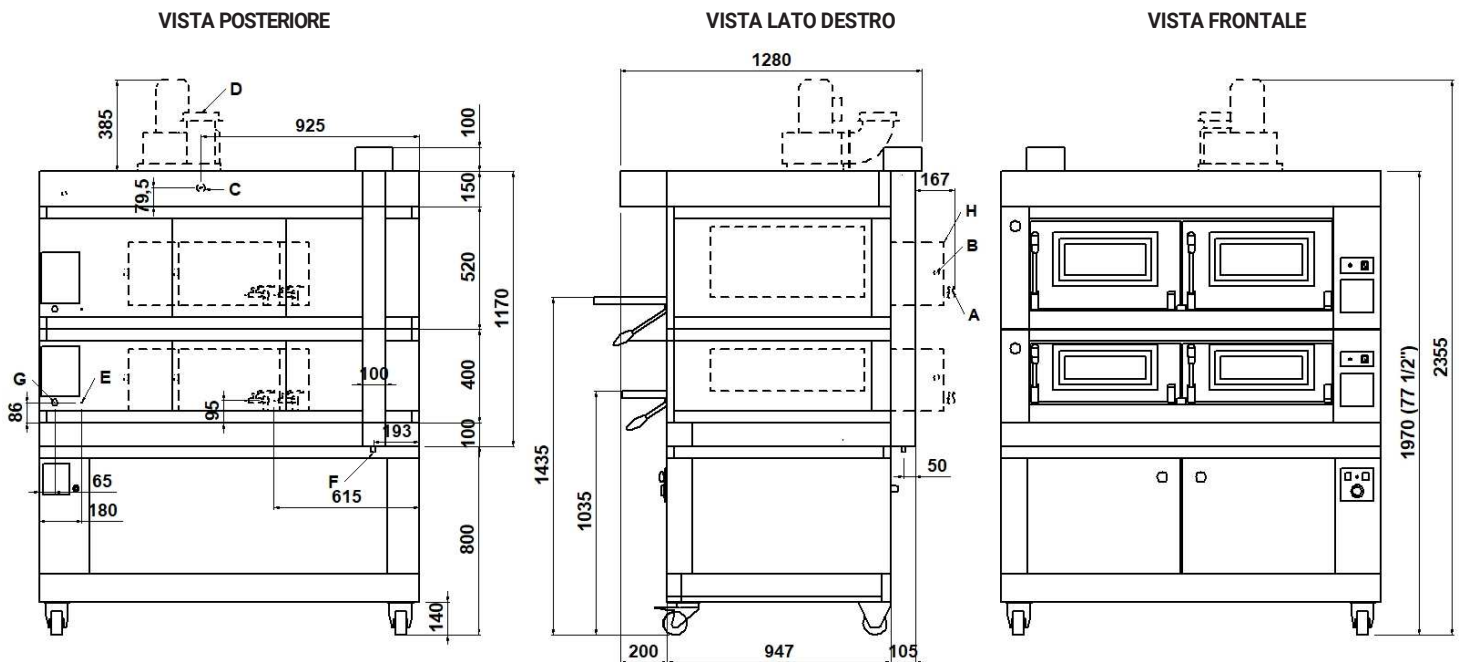
Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	25,6kW
*Cons. medio orario	12,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

2 camere altezza 18+30 cm

(assemblato con cella 800mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1170mm
Profondità est.	947mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	435kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	6
Pizze diametro 300mm	16
Pizze diametro 450mm	4

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1420mm
Profondità	1452mm
Larghezza	1810mm
Peso	(435+60)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2370mm
Peso max	(535+70)kg

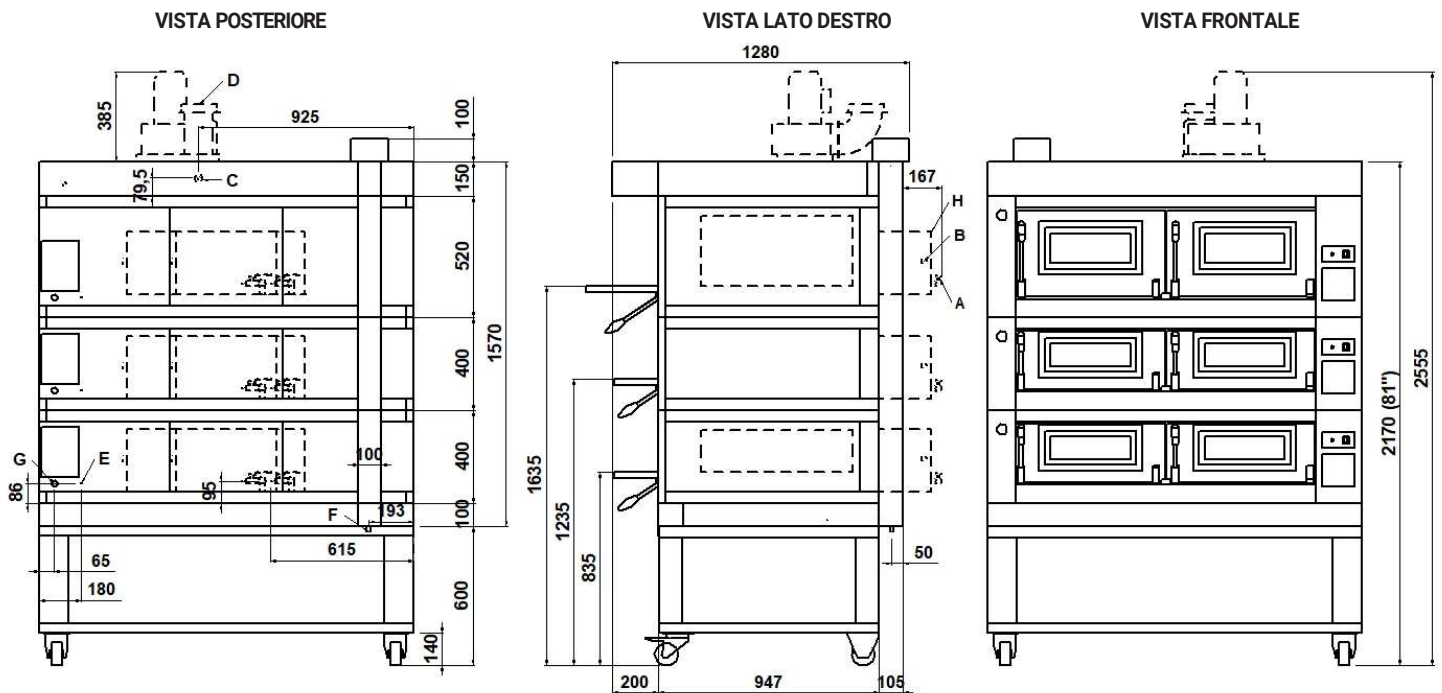
ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	17,2kW
*Cons. medio orario	8,6kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F	3x1,5mm ²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

3 camere altezza 18+18+30 cm
(assemblato con supporto 600mm)



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A ø8 uscita acqua vaporiera	B 3/4" maschio ingresso acqua vaporiera	C Ø16 scarico condensa	D Ø150 Scarico vapori
E M6 vite equipotenziale	F Ø12 scarico condensa	G passacavi	H Vaporiera 3200W (vedere scheda tecnica)

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1570mm
Profondità est.	947mm
Larghezza est.	1610mm
Peso	600kg

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Teglia (600x400)mm	9
Pizze diametro 300mm	24
Pizze diametro 450mm	6

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	1820mm
Profondità	1452mm
Larghezza	1810mm
Peso	(600+70)kg

In caso di abbinamento con cella o supporto:	
Altezz. max	2770mm
Peso max	(700+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	25,6kW
*Cons. medio orario	12,9kWh
Cavo allacciamento per ogni camera	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6mm ² (V230 3)	
Alimentazione cella	
A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1,5kW
*Cons. medio orario	0,8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

P120A
DATI TECNICI

INFORMAZIONI SPEDIZIONE H18		P120A_1_18	P120A_2_18	P120A_3_18
Imballo in gabbia di legno	Altezza	900mm	1300mm	1700mm
	Peso	(237+50)kg	(398+60)kg	(559+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1850mm	2250mm	2650mm
	Peso max.	(328+60)kg	(489+70)kg	(650+80)kg
INFORMAZIONI SPEDIZIONE H30		P120A_1_30	P120A_2_30	P120A_3_30
Imballo in gabbia di legno	Altezza	1020mm	1540mm	2060mm
	Peso	(245+50)kg	(436+60)kg	(616+70)kg
In caso di abbinamento con cella o supporto	Altezza max.	1970mm	2340mm	2860mm
	Peso max.	(347+60)kg	(527+70)kg	(707+80)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA (RIFERITA AD UNA CAMERA DI COTTURA)	Potenza max	Pizzeria	kW	8,6
	*Cons. medio orario		kWh	2,6
	Potenza max	Pasticceria	kW	8,6
	*Cons. medio orario		kWh	2,6
	Potenza max	Platea potenziata	kW	10,2
	*Cons. medio orario		kWh	5,1

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura
NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione